



MÜLLER THURGAU

IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

All'inizio del 2022, a seguito del passaggio generazionale, abbiamo acquistato due ettari di vigneto a Montevaccino, in località Pragrande, ad 800 mt. di altitudine.

Dal 2010 sono coltivati a Müller Thurgau su un terreno di materiali glaciali misti con abbondante componente porfirica.

Con la vendemmia 2022 nasce il progetto Al+Ma 800.

Un vino ricco di profumi e aromi che racchiude tutta la freschezza delle uve coltivate a 800 mt. di altitudine.

VINIFICAZIONE

Si esegue una vendemmia a mano alla quale segue immediatamente una pigiatura soffice delle uve. Avviene una macerazione in pressa di circa 7 ore, ad una temperatura controllata di 10-12°, per estrarre i precursori aromatici della varietà. Inizia una fermentazione controllata a 18°-20°C con lieviti selezionati. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva.

CUVÉE

100% Müller Thurgau

CARATTERISTICHE

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

profumo: fruttato e floreale

alcool: 12,50 % Vol.

acidità totale: 6,40 g/l

estratto secco: 18 g/l

GUSTO

Caratteristico e varietale, fresco e minerale con una buona persistenza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto. Si accompagna bene con i menù a base di pesce o di carni bianche.

SERVIRE A

10°-12°C.

FORMATO

0,75 l.